

Divne kiflice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmleka
- **1** kašicicasoli
- **3** kašikešecera
- **1** kockicakvasca
- **600-700** gbrašna
- **1** dlulja
- 3jajeta
- malomargarina
- džem ili eurokrem
- šefer u prahu
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo

Priprema

U malo toplog mleka dodajte kvasac, so, malo šecera i 1 kašiku brašna. Pustite da kvasac nadoe.

U brašno stavite jaja, ulje, šefer, vanilicu, prašak za pecivo, nadošli kvasac i sa preostalim topelim mlekom zamesite glatko testo. Testo ostavite da nadoe pa ga još jednom premesite, premažite sa malo ulja i pustite da nadoe još jednom.

Podelite testo na nekoliko loptica, svaku rastanjite i pravite kiflice (filujete po želji). Kiflice ostavite da nadou malo i na svaku stavite po malo margarina. Pecite u pecnici zagrejanoj na 220 C dok ne porumene.

Pokrijte ih krpom dok malo omekšaju i valjajte u šecer prah. Prijatno!!!

Savet

Kiflice po ovom receptu godinama pravim zato što danima budu mekane i prelepe. Uživajte i vi!!!!!!